



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Sichelmondplätzchen

Hilal Kurabiye



1 Pg Margarine
2 Teegläser Puderzucker
2 Gläser Mehl
1 Pg Vanillezucker
1 Pg Backpulver
1 Glas zerstampfte Walnüsse
1 EL Puderzucker

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Butter Puderzucker einrühren und Mehl und Karbonat hinzugeben.
- # Den Teig gut durchkneten und zugedeckt 20 Min. ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit walnußgroße Stücke aus dem Teig entnehmen, mit den Fingerspitzen eine ovale untertassegroße Form geben.
- # Den Rand mit Walnüssen belegen und zu Rollen zusammenrollen und die Enden zusammenpressen und zu einem Sichelmond formen.
- # Die Plätzchen in einen nicht eigefteten Backblech einreihen.
- # Bei 190 Grad rosarot backen.
- # Ein Eßlöffel Puderzucker und ein Packung Vanillezucker zusammenmischen, in einen Sieb geben und über die frisch aus dem Backofen genommenen Plätzchen sieben.
- # Nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Vanillezucker kann auch in den Teig eingearbeitet werden um einen intensiveren Geschmack zu erhalten.